



AZIENDA BERGAMASCA FORMAZIONE



Provincia
di Bergamo

DESCRIZIONE DEL CORSO

L'addetto di cucina supporta cuochi e aiuto-cuochi nella preparazione degli ingredienti, nell'esecuzione di lavori di conservazione dei cibi e nella pulizia di locali e attrezzature. L'addetto di cucina può lavorare in un ristorante, in una struttura turistico ricettiva, nella cucina di una grande impresa di ristorazione o in un'agenzia di catering.

Il corso si rivolge a persone che desiderano apprendere le nozioni fondamentali della preparazione di un menù in cucina.

Al termine del corso si potrà conseguire un Attestato di competenze regionale (ai sensi del Dduo 11809 del 23/12/2015 e modifiche successive).

TEMATICHE

- Durante ogni lezione verrà realizzato un menù completo con degustazione finale;
- Gli allievi impareranno a gestire, in tutte le fasi del lavoro, un laboratorio di cucina professionale;
- Essendo di carattere pratico si svolgerà interamente nel laboratorio ABF e tutti i materiali saranno forniti dalla scuola, ad eccezione dell'abbigliamento, che è a cura dei partecipanti (divisa e scarpe antinfortunistiche).

COSTO

Il corso è GRATUITO per disoccupati nei percorsi di Dote Unica Lavoro o Garanzia Giovani. Per persone già occupate il costo è di 250 euro.

CORSO DI ADDETTO DI CUCINA



INIZIO LEZIONI

26 NOVEMBRE
2 0 1 9

40 ORE

Tre pomeriggi a settimana
17:30 - 21:30

€ 250,00 per occupati
GRATUITO se in DOTE o GG

ATTESTATO
DI COMPETENZE

SEDE CORSO: CFP BERGAMO

Via Monte Gleno, 2 - Bergamo

Per info e iscrizioni: Tel. 035.3693704/706 | cfp.bergamo@abf.eu



@cfpBG

www.abf.eu